Ristorante Màina

50 YEARS 1968 2018 ANNIVERSARY

1968-2018

I primi 50 anni dei Bagni Olimpia gestiti dalla nostra Famiglia.

Mezzo secolo pieno di impegno, di dedizione, professionalità acquisita negli anni. Nonno Giovanni e Nonna Piera hanno iniziato la loro storia nei Bagni Olimpia con la passione e la volontà che li accomuna.

Grazie allo sforzo congiunto di due generazioni, con il coinvolgimento del figlio Enrico e della nuora Antonietta nasce una struttura nuova con al suo interno un Ristorante, a tutti gli effetti il "Màina".

L'evoluzione del Ristorante Màina punta ad una cucina che si allinea alla nostra località di mare, con uno studio accurato dei sapori e delle fragranze del nostro territorio.

Una saga famigliare di successo, emblema di un made in Italy innovativo e di qualità.

La nostra cucina si vanta di utilizzare primariamente prodotti locali di provenienza ligure e pesce fresco.

50 YEARS 1968 2018 ANNIVERSARY

Ristorante Màina

La nostra missione è offrire un'esperienza culinaria che soddisfi ogni palato, con un'attenzione particolare alle esigenze alimentari e alle allergie più comuni

Il nostro menù è pensato per essere versatile e inclusivo, con opzioni per chi segue diete particolari, come quella vegana, vegetariana, senza glutine o per chi ha intolleranza alimentari.

Il nostro personale è a disposizione per rispondere a qualsiasi domanda sulle preparazioni e gli ingredienti utilizzati.

100% GLUTEN FREE

Su richiesta, i piatti potranno essere preparati con ingredienti senza glutine
Upon request, dishes can be prepared with gluten-free ingredients
Auf wunsch konnen gerichte mit glutenfreien zutaten zubereitet werden
Sur demande, des plats peuvent etre prepares avec des ingredients sana gluten

✱ *Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati*
Some products may be frozen
Einige produkte konnen gefroren sein
Certains produits peuvent etre congeles

✱ *Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti*
Some products may be subjected to blast freezing process
Einige produkte konnen dem kuhlprozess unterzogen werden
Certains produits peuvent etre soumis au processus de refoidis

Basilico Dop Azienda Agricola Calcagno

La carne è di origine piemontese

Allergeni
Allergens
Allergene
Allergènes

1	2	3	4	5	6	7
Arachidi e derivati *Peanuts and derivatives* *Erdnüsse und deren Derivate* *Cacahuètes et dérivés*	*Frutta a guscio* *Nuts* *Nüsse* *Fruits à coque*	*Latte e derivati* *Milk derivatives* *Milch und Milchprodukte* *Lait et dérivés*	*Molluschi* *Shelfish* *Weichtiere* *Mollusques*	*Pesce* *Fish* *Fisch* *Poisson*	*Sesamo* *Sesame* *Sesam* *Sésame*	*Soia* *Soy* *Soja* *Soja*

8	9	10	11	12	13	14
Crostacei *Crustaceans* *Schalentieres* *Crustacés*	*Glutine* *Gluten* *Gluten* *Gluten*	*Lupini* *Lupin* *Lupinen* *Lupins*	*Senape* *Mustard* *Senf* *Moutarde*	*Sedano* *Celery* *Sellerie* *Céleri*	*Solfiti* *Sulfites* *Solfiti* *Solfiti*	*Uova e derivati* *Egss and derivatives* *Eier und Derivate* *Oeufs et dérivés*

REGISTRO ALLERGENI

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio (secondo il Regolamento CE 1169/2011)
For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided upon request by the service staff (according to Regulation (EC) No. 1169/2011)
Für Informationen zu Substanzen und Allergenen kann die entsprechende Dokumentation auf Wunsch vom Servicepersonal bereitgestellt werden (gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1169/2011)
Pour toute information concernant les substances et les allergènes, il est possible de consulter la documentation appropriée qui sera fournie, sur demande, par le personnel de service (conformément au Règlement CE 1169/2011).

Ristorante Màina

1968 2018 50 YEARS ANNIVERSARY

Antipasti

Polpo e patate alla ligure con olive taggiasche e pinoli

Allergeni Allergens Allergene Allergènes (2-7)

€ 21

Ligurian octopus and potatoes with Taggiasca olives and pine nuts

Ligurischer Oktopus und Kartoffeln mit Taggiasca-Oliven und Pinienkernen

Poulpe et pommes de terre à la ligure aux olives Taggiasca et pignons de pin

Carpaccio di tonno su gazpacho di melone e mousse di yogurt

Allergeni Allergens Allergene Allergènes (3-5)

€ 24

Tuna carpaccio on melon gazpacho and yogurt moussee

Thunfisch-Carpaccio auf Melonengazpacho und Joghurtmousse

Carpaccio de thon sur gaspacho de melon et mousse de yaourt

Salmone marinato agli agrumi home made accompagnato con gazpacho di arancia e mango

Allergeni Allergens Allergene Allergènes (5)

€ 18

Homemade citrus-marinated salmon served with orange and mango gazpacho

Hausgemachter marinerter Lachs mit Zitrusfrüchten, dazu Orangen-Mango-Gazpacho

Saumon mariné aux agrumes fait maison accompagné de gaspacho à l'orange et à la mangue

Vitello tonnato su insalata con fiore di cappero e la sua salsa

Allergeni Allergens Allergene Allergènes (5-14)

€ 18

Veal with tonnato sauce on salad with caper flower

Kalbfleisch mit Thunfischsauce auf Salat mit blume "cappero"

Veau sur salade avec la fleur de capre et sauce au thon

Flan di zucca su fonduta di formaggi

Allergeni Allergens Allergene Allergènes (3-9-14)

€ 18

Pumpkin flan on cheese fondue

Kürbisflan auf Käsefondue

Flan de potiron sur fondue de fromages

Ristorante Màina

1968 2018 50 YEARS ANNIVERSARY

Cozzeria dello Chef

Sauté di cozze, vongole e mazzancolle

Allergeni Allergens Allergene Allergènes (4-8-9) ✱

€ 19

Cozze, vongole, mazzancolle, vino bianco, pomodoro fresco, aglio e aromi

Mussels, clams, mazzancolle, white wine, fresh tomato, garlic and arom

Muscheln, Muscheln, Mazingen, Weißwein, frische Tomaten, Knoblauch und Hummer

Moules, palourdes, boulettes de maïs, vin blanc, tomates fraîches, ail et haricots

Impepata di cozze

Allergeni Allergens Allergene Allergènes (4-9)

€ 15

Cozze, prezzemolo fresco, vino bianco, pepe nero

Mussels, fresh parsley, white wine, black pepper

Muscheln, frische Petersilie, Weißwein, schwarzer Pfeffer

Moules, persil frais, vin blanc, poivre noir

Cozze alla tarantina

Allergeni Allergens Allergene Allergènes (4-9)

€ 15

Cozze, prezzemolo fresco, polpa di pomodoro, peperoncino, vino bianco, pepe nero

Mussels, fresh parsley, tomato pulp, chili pepper, white wine, black pepper

Muscheln, frische Petersilie, Tomatenmark, Chili, Weißwein, schwarzer Pfeffer

Moules, persil frais, pulpe de tomate, piment, vin blanc, poivre noir

Cozze alla marinara

Allergeni Allergens Allergene Allergènes (4-9)

€ 15

Cozze, prezzemolo fresco, aglio, olio EVO, agrumi ed erbette

Mussels, fresh parsley, garlic, EVO oil, citrus fruits and herbs

Muscheln, frische Petersilie, Knoblauch, EVO-Öl, Zitrusfrüchte und Kräuter

Moules, persil frais, ail, huile EVO, agrumes et herbes

Cozze alla griglia

Allergeni Allergens Allergene Allergènes (4-9)

€ 15

Cozze alla griglia saltate con rosmarino, servite con una salsa agrumata

Grilled mussels sautéed with rosemary, served with a citrus sauce.

Gegrillte Muscheln, in Rosmarin geschwenkt, serviert mit einer Zitrussoße.

Moules grillées sautées au romarin, servies avec une sauce aux agrumes.

Ristorante Màina

1968 2018 50 YEARS ANNIVERSARY

Primi Piatti

Tagliolini freschi all'Astice

Allergeni Allergens Allergene Allergènes (1-5-6-9)

€ 35

Fresh Tagliolini with Lobster

Frische Tagliolini mit Hummer

Tagliolini frais au homard

Calamarata al profumo di mare con selezione di frutti di mare

Allergeni Allergens Allergene Allergènes (4-8-9-14) ✱

€ 23

Calamarata with sea scent and a selection of seafood

Calamarata mit Meeresduft und einer Auswahl an Meeresfrüchten

Calamarata au parfum de mer et une sélection de fruits de mer

Paella di Mare

Allergeni Allergens Allergene Allergènes (4-5) ✱

€ 30

Seafood paella

Meeresfrüchte-Paella

Paella de fruits de mer

Trofie al pesto, fagiolini e patate

Allergeni Allergens Allergene Allergènes (2-9)

€ 18

Ligurian style with pesto, green beans and potatoes

Trofie mit Pesto Liguria style, grünen Bohnen und Kartoffeln

Trofie a la ligurienne avec pesto, haricots verts et pommes de terre

Ristorante Màina

1968 2018 50 YEARS ANNIVERSARY

Secondi Piatti

Orata alla ligure

Allergeni Allergens Allergene Allergènes (2-5)

€ 24

Ligurian style snapper

Goldbrasse nach ligurischer Art

Daurade à la ligurienne

Ricciola in salsa di agrumi e fior di capperi

Allergeni Allergens Allergene Allergènes (5)

€ 24

Amberjack in citrus sauce with caper flowers

Großaugendame in Zitrussauce mit Kapernblütenn

Carangue en sauce aux agrumes et fleurs de câpres

Fritto di calamari e verdure a julienne in croccante panatura alle erbe liguri, servito con salsa tartara

Allergeni Allergens Allergene Allergènes (4-5-9)

€ 22

Fried calamari and julienne vegetables in a crispy Ligurian herb coating, served with tartar sauce

Gebratene Calamari und Gemüse in Julienne-Schnitt in knuspriger Panade mit ligurischen Kräutern, serviert mit Tartarsauce

Friture de calamars et légumes en julienne dans une panure croustillante aux herbes liguriennes, servie avec sauce tartare

Fritto misto di paranza del golfo ligure

Allergeni Allergens Allergene Allergènes (4-5-9)

€ 25

Mixed fried fish from the Ligurian Gulf

Gemischter gebratener Fisch aus dem Ligurischen Golf

Friture mixte de poisson du golfe de la Ligurie

Costata di vitello alla griglia con rucola e pomodorini

Allergeni Allergens Allergene Allergènes

€ 23

Grilled veal rib chop with arugula and cherry tomatoes

Gegrilltes Kalbskotelett mit Rucola und Cherrytomaten

Côtelettes de veau grillées avec roquette et tomates cerise

Ristorante Màina

1968 2018 50 YEARS ANNIVERSARY

Le nostre insalatone

Insalatona Olimpia Club

Allergeni Allergens Allergene Allergènes (3-5-14) ✱

€ 16,00

Insalata, uovo sodo, tonno, pomodoro, bocconcino di bufala, mais, carota

Salad, boiled egg, tuna, tomato, buffalo mozzarella, corn, carrot

Salat, hartgekochtes Ei, Thunfisch, Tomate, Büffelmozarella, Mais, Karotte

Salade, œuf dur, thon, tomate, boulette de mozzarella di bufala, maïs, carotte

Insalatona Nizzarda

Allergeni Allergens Allergene Allergènes (5-14) ✱

€ 16,00

Insalata verde, pomodorini pachino, uovo sodo, tonno, olive, acciughe

Green salad, cherry tomatoes, boiled egg, tuna, olives, anchovies

Grüner Salat, Pachino-Tomaten, hartgekochtes Ei, Thunfisch, Oliven, Anchovis

Salade verte, tomates cerises, œuf dur, thon, olives, anchois

Cesar Salad

Allergeni Allergens Allergene Allergènes (3-7-9-11)

€ 16,00

Insalata verde, parmigiano, pollo alla senape e salsa di soia, salsa di yogurt, crostini di pane

Green salad, Parmesan, mustard chicken and soy sauce, yogurt sauce, bread croutons

Grüner Salat, Parmesan, Senfhähnchen und Sojasauce, Joghurtsauce, Brotcroûtons

Salade verte, parmesan, poulet à la moutarde et sauce soja, sauce au yaourt, croûtons de pain

Insalata Greca

allergeni(3) ✱

€ 16,00

Insalata verde, feta, pomodorini, cipolla di tropea, cetrioli e olive

Green salad, feta, cherry tomatoes, Tropea onion, cucumbers, and olives

Grüner Salat, Feta, Kirschtomaten, Tropea-Zwiebel, Gurken und Oliven

Salade verte, feta, tomates cerises, oignon de Tropea, concombres et olives

Insalata Esotica

allergeni(3-5-8) ✱

€ 18,00

Insalata verde, avocado, mango, cipolle croccanti, salmone, gamberi e formaggio cremoso

Green salad, avocado, mango, crispy onions, salmon, shrimp, and creamy cheese

Grüner Salat, Avocado, Mango, knusprige Zwiebeln, Lachs, Garnelen und cremiger Käse

Salade verte, avocat, mangue, oignons croustillants, saumon, crevettes et fromage crémeux

Ristorante Màina

1968 2018 50 YEARS ANNIVERSARY

Contorni *

Insalata verde fresca di stagione

€ 6,50

Fresh seasonal green salad

Frischer saisonaler grüner Salat

Salade verte fraîche de saison

Insalata mista fresca di stagione

€ 9

Fresh mixed seasonal salad

Frischer gemischter Saison-Salat

Salade mixte fraîche de saison

***Patatine fritte* ***

€ 9

French fries

Pommes frites

Frites

Patate novelle al forno con aromi del territorio

€ 8

Baked potatoes

Ofenkartoffeln

Pommes de terre au four

Ristorante Màina

1968 2018 50 YEARS ANNIVERSARY

Menù per i piccoli

Trofiette al pesto genovese

Allergeni Allergens Allergene Allergènes (2-9)

€ 9

Trofie pasta with Genoese pesto

Trofie mit Pesto alla Genovese

Trofie au pesto génois

Mezze penne al pomodoro

Allergeni Allergens Allergene Allergènes (9)

€ 9

Penne pasta with tomato sauce

Mezze Penne mit Tomatensauce

Mezze penne à la sauce tomate

Milanese di tacchino con patatine fritte

Allergeni Allergens Allergene Allergènes (6-9) ✱

€ 12

Turkey cutlet with french fries

Truthahn-Cordonbleu mit Pommes frites

Escalope de dinde avec frites

Bastoncini di merluzzo croccanti, dorati, con patatine fritte

Allergeni Allergens Allergene Allergènes (5-9-14) ✱

€ 12

Crispy cod sticks, golden, with French fries

Knusprige Kabelljau-Stabchen, goldbraun, mit Pommes frites

Batonnets de cabillaud croustillants, dorés, avec des frites

Ristorante Màina

1968 2018 50 YEARS ANNIVERSARY

Bevande

Acqua Naturale Calizzano®	0,40l	€ 2,50
Acqua Frizzante Calizzano®	0,40l	€ 2,50
Coca cola® e Coca cola zero®		€ 4,00
Sprite® e Fanta®		€ 4,00
Estathè® al limone e alla pesca		€ 4,00
Chinotto Lurisia®	€ 5,00	€ 4,50
Caffè		€ 2,50
Caffè decaffeinato	TONICA PIN UP 400	€ 2,50
Caffè d'orzo		€ 2,50
Ginseng		€ 2,50
Cappuccino		€ 3,00

Bibite linea Pin Up 400ml

Calizzano®

Sanguinella Pin Up 400	€ 5,00
Pompelmo Rosa Pin Up 400	€ 5,00
Lemon Tonic Pin Up 400	€ 5,00
Gassosa Pin Up 400	€ 5,00
Chinotto Pin Up 400	€ 5,00
Aranciata Pin Up 400	€ 5,00

Coperto € 2,50

Ristorante Màina

1968 2018 50 YEARS ANNIVERSARY

Bibite Pin Up 400ml Bar Mixology

Calizzano® ACQUA MINERALE FONTI BAUDA

€ 5,00

TONICA PIN UP 400

SANGUINELLA PIN UP 400

POMPELMO ROSA PIN UP 400

LEMON TONIC PIN UP 400

GASSOSA PIN UP 400

CHINOTTO PIN UP 400

ARANCIATA PIN UP 400

Ristorante Màina

1968 2018 50 YEARS ANNIVERSARY

Bibite Pin Up 400ml Bar Mixology

Calizzano® ACQUA MINERALE FONTI BAUDA

TONICA PIN UP 400

POMPELMO ROSA PIN UP 400

LEMON TONIC PIN UP 400

GASSOSA PIN UP 400

CHINOTTO PIN UP 400

ARANCIATA PIN UP 400

Ristorante Màina

1968 2018 50 YEARS ANNIVERSARY

Birre artigianali

1870 COLLESI ®

BLANCHE 33cl *Gioiosa e leggera*		***€ 7,50***
IPA 33cl *Corposa e avvolgente*		***€ 7,50***
ROSSA 33cl *Profonda di carattere*		***€ 7,50***
CHIARA 50cl *Armoniosa e fresca*		***€ 10,00***
AMBRATA 50cl *Calda e intensa*		***€ 10,00***
BIONDA 50cl *Elegante e sorpredente*		***€ 10,00***
NERA 50cl *Cremosa e decisa*		***€ 10,00***
TRIPLO MALTO 50cl *Forte e morbida*		***€ 10,00***

COLLESI

LA BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
PIÙ PREMIATA AL MONDO

Ristorante Màina

Birre

Birra alla spina piccola Menabrea ®	*€ 4,50*
Birra alla spina media Menabrea ®	*€ 7,50*
Beck's 33cl ®	*€ 6,00*
Ichnusa cruda 33cl ®	*€ 6,00*
Corona 33cl ®	*€ 6,00*
Castello La Rubina rossa 33cl ®	*€ 6,00*
Beck's blue analcolica 33cl ®	*€ 6,00*
Peroni Gluten free 33cl ✱ ®	*€ 7,50*

Coperto € 2,50